

## お酢の王道メニュー 〈 鶏のさっぱり煮 〉

### 材料(2人前)

鶏手羽元 8本(480g)  
ゆで卵 2個  
ブロッコリー 適量

### [調味料]

醤油 大さじ1  
カンタン酢 3/4カップ  
しょうが 小さじ1  
にんにく 小さじ1

### 作り方

1. 鍋に鶏手羽元と調味料を入れて、強めの中火にかけます。
2. 煮立ったら落とし蓋をして、中火で15分ほど、煮汁が1/2～1/3程度になるまで煮ます。
3. 器に、鶏手羽元を盛り付け、ゆで卵とブロッコリーを添えて出来上がりです。

